

# GURTEN – DER BRUNCHBERG

## VERWÖHNBRUNCH IM PAVILLON



Unser Verwöhnbrunch – die ideale Festlichkeit für Ihr Klassentreffen:

- Lange Tischreihen, Sie und Ihre Kollegen vereint an einem Tisch
- Einfache Organisation für Sie als Veranstalter, ein Fixpreis für Essen & Trinken
- Alle können essen was sie möchten und so viel sie mögen
- Unkompliziertes Einzelinkasso (CHF 59.00 pro Person)

In unserem Glas-Pavillon liegen unseren Gästen die Stadt Bern und das ganze Mittelland zu Füssen. Geniessen Sie die wohl schönste Aussicht auf die Hauptstadt bei unserem Verwöhnbrunch mit lokalen und regionalen Spezialitäten zu einem top Preis- / Leistungsverhältnis.

Jeden Sonntag, von 10.00 bis 14.00 Uhr, richten wir unsere Brunch-Bufferfs im Pavillon für echte Geniesser her. Ab 10.00 Uhr verwöhnen wir Sie mit den Brunch-Klassikern wie verschiedene Brote, Schweizer Hart- und Weichkäsesorten, warme Eierspeisen, Speck, Rösti und viele weitere feine Speisen. Ab Mittag wird das Buffet mit warmen Speisen und köstlichen Desserts ergänzt.

Dazwischen können Sie sich gerne die Beine etwas vertreten und zum Beispiel unseren Aussichtsturm erklimmen oder durch den 100'000 m<sup>2</sup> grossen Park schlendern. Ihr Tisch bleibt über die ganze Zeit für Sie reserviert.

Neben dem Verwöhnbrunch bietet der Gurten – Park im Grünen jeden Sonntag drei weitere Brunchs an. Mehr Informationen unter [gurtenpark.ch/brunch](http://gurtenpark.ch/brunch)

@gurtenpark:



### ERLEBEN | GENIESSEN | HORIZONT ERWEITERN

Gurten – Park im Grünen, CH 3084 Wabern, T +41 31 970 33 33,  
[info@gurtenpark.ch](mailto:info@gurtenpark.ch), [gurtenpark.ch](http://gurtenpark.ch)

**gurten**  
PARK IM GRÜNEN

ERLEBEN  
GENIESSEN  
HORIZONT  
ERWEITERN

## FEIERN SIE IHR KLASSENTREFFEN AUF DEM GURTEN



Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für den Gurten – Park im Grünen interessieren. Auf 858 Meter über dem Alltag, herrscht auf dem Berner Hausberg ein einzigartiges Ambiente für Ihr Klassentreffen. Der Gurten bietet Ihnen frische Luft, Ruhe und eine wunderbare Aussicht, nicht nur auf dem Teller.

Unser Team von «Feiern & Tagen» steht Ihnen von Montag bis Freitag von 08.00 bis 17.00 Uhr telefonisch oder per E-Mail gerne zur Verfügung. Oder möchten Sie die Gegebenheiten des Gurten einmal vor Ort bei einem Besprechungstermin erleben? Damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können, bitten wir Sie, vorab mit uns einen Termin zu vereinbaren.

T + 41 31 970 33 33 | [info@gurtenpark.ch](mailto:info@gurtenpark.ch) | [gurtenpark.ch/klassentreffen](http://gurtenpark.ch/klassentreffen)

Rauf aus der Stadt  
**gurtenpark.ch**

# UNSERE RÄUMLICHKEITEN

## VARIANTE «GANZ FÜR SICH»

### Banketträume Wytisch oder Ussicht

Die beiden ehemaligen Ballsäle des Hotels Gurten Kulm können verbunden oder einzeln gebucht werden und bieten Platz für je 50 Bankettgäste.

Raummiete einzel: CHF 600

Raummiete zusammen: CHF 1'200

Es werden bei beiden Varianten 20 % des Konsumationsumsatzes der Raummiete gutgeschrieben. Ab einem Umsatz von CHF 3'000 (einzeln) oder CHF 6'000 (beide Räume) entfällt die Miete.



### Gewölbekeller

Unser rustikaler Gewölbekeller mit angrenzendem Weinkeller und geschützten Arkaden ermöglicht es Ihnen, bei jedem Wetter drinnen sowie draussen zu feiern. Ideal für kleinere Klassentreffen bis zu 40 Gästen.

Raummiete: CHF 600

20 % des Konsumationsumsatzes wird der Raummiete gutgeschrieben. Ab einem Umsatz von CHF 3'000 entfällt die Miete.



## VARIANTE RESTAURANT

### Restaurant Gurtner

Das à la carte Restaurant verkörpert die Tradition familiärer Gastfreundschaft. Unter dem Motto «Gutes mit Liebe gemacht» werden altbewährte Gerichte, wie zum Beispiel unser Kalbsvoressen, neu interpretiert.

Eignet sich optimal für ein Klassentreffen mit wunderbarem Ausblick auf die Bundeshauptstadt.



### Restaurant Tapis Rouge

Unser Selbstwahlrestaurant steht für eine grosse Auswahl an genussvollen Produkten. Ihre Gäste verpflegen sich individuell und schnell am grossen Salat- und warmen Speisen-Buffer. Exklusiv für Gruppen von bis zu 180 Gästen.



# UNSERE KULINARISCHEN VORSCHLÄGE

		pro Person
<b>APERITIF</b>	<b>Variante «Salziges &amp; Knackiges»</b>	CHF 5.00
	Salzige Chips und knackige Nüssli zum Knabbern	
<b>3-GANG-MENÜ</b>	<b>Variante «BERN»</b>	CHF 10.00
	Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas	
<b>3-GANG-MENÜ</b>	<b>Variante Poulet</b>	CHF 63.00
	Leckere Karotten-Orangensuppe * * * * * Schmackhafte Poulardenbrust gebraten an Zitronensauce serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse  <i>oder als vegetarische Alternative</i> Raffinierte Rauchtoufuwürfel «Stroganoff», begleitet von Gemüsereis * * * * * Luftiges Gurten-Schokoladenmousse im Glas	
<b>3-GANG-MENÜ</b>	<b>Variante Schwein</b>	CHF 68.00
	Gartenfrische Blattsalate an französischer Salatsauce * * * * * Schweinsbraten «Dentenberg», serviert mit Kartoffelstock und Karotten  <i>oder als vegetarische Alternative</i> Sämiges Risotto mit Pilzen * * * * * Hausgemachtes Panna cotta mit Früchtekompott	
Beide Varianten inklusive Mineralwasser, Tee und Kaffee		

# UNSERE WEINVORSCHLÄGE

		Flasche 7,5 dl
<b>WEISSWEIN</b>	<b>Wallis</b>	CHF 46.00
	Fendant Giboulée de Novembre (Chasselas), Cave Emery Prickelnd – erfrischende Fruchtnoten – Honig	
<b>WEISSWEIN</b>	<b>Luzern</b>	CHF 57.00
	Rosenau Auslese AOC (Riesling-Silvaner), Weinbau Ottiger Blütendüfte – mineralisch – milde Säure	
<b>ROTWEIN</b>	<b>Tessin</b>	CHF 54.00
	Merlot Prà Rosso, Guido Brivio Harmonisch – Waldbeeren – leichte Gewürznote – fruchtig	
<b>ROTWEIN</b>	<b>Wallis</b>	CHF 57.00
	Syrah «Les larmes d'Héraclès» AOC, Cave Emery Waldbeeren – interessante Pfeffernote – Balance zwischen Säure und Tannin	